



鱧の酒盗
共焼き

板倉誠司 会員
旬菜 「喜いち」



秋鱧を食べ尽くす、大阪的な調理と演出法

祇園祭は鱧祭だそうで、京都の鱧は7月で終わりを迎える。しかし大阪では鱧の本番は天神祭を皮切りに秋の深まりと共に味そして料理法ともに彩りを深めていく。今回の試作ではそんな8月の鱧料理に相応しい一品として考案された大阪料理といえよう。鱈などを使った酒盗焼きという料理法は一般的だが、ここでは鱧の胃袋と浮き袋で酒盗を自家製することで、いわゆる共焼きといった趣向になっている。鱧を食べ尽くしたいという大阪らしい発想が面白

い。もちろん大阪の料理屋はそれだけでは終わらない。注目すべきは、鱧の子（卵巣）を明太子風にし鱧のすり身と合わせて「裏白椎茸」にした逸品。特に国産の鱧に多い鱧の子の使用法に苦慮する料理屋も少なくないはず。これを明太子風に味を加えて仕上げに梅干しの種や唐辛子を効かせるところも大阪料理らしさがあって素晴らしい。大阪料理の中で培われた辛味の文化をさらに他の料理法に活かし復活させていただけれることを期待したい。

総 評

「鱧料理は、その鱧独特な味わいをいかに演出するかにある、今回の試作にはヒントが多くあった」「鱧の裏白椎茸は絶品」などの評が多く聞かれた。運営委員からは「鱧の子を活かすには、昆布出汁と合わせてはどうか」「でんぷんを使わない卵白のみのつなぎにこだわったところが高く評価できる」また「これぞ焼きたてを賞味する料理。大阪割烹に相応しい」の賛辞があった。





大瀬戸 伊佐木つけ焼 谷中飯
三州仕立て糸瓜油煮 水辛子

松尾英明 会員
料亭「柏屋」



時代を見据え固定概念にとらわれず食材と対峙する

初夏にイサキを使う料理屋は多いが季節によって移るイサキの味わいを見極めている店は少ない。それができるのが養殖魚とするなら、その価値を今一度見つめ直してはどうか。しかし、そのためには料理人自らが養殖業者と共にその価値を見いだしていかななくてはならない。今回の試作では、和歌山の大瀬戸水産のイサキをタレ焼きにしたもので、谷中（生姜）飯としている。もう一品は、茶懐石の三州仕立て。

一般的な濾し味噌とは異なった古来からの粒味噌状の八丁味噌を使用している。溶き入れる味噌とは違い、時間をかけて煮出していくところに滋味がある。しかし味を決めるのは味噌だけではない。しっかりとした一番出汁が味のベースとなっている。見た目は揚げた糸瓜だけの質素な味噌汁だが、その味わいは芳醇かつシャープ。茶懐石の枠を超えて実質的な料理を重んじてきた大阪らしい汁ともいえそうだ。

総 評

「養殖魚への認識を新たにさせられる一品」「日本料理屋として茶懐石の料理を行うことはよくあるが、いわゆる味噌汁とはまったくコクが異なるもので驚かされた」などの賛辞が寄せられていた。

新たな養殖魚であれ、伝統製法を守る古代味噌であれ時代を見据え固定概念にとらわれず食材と向かい合う大切さを知る試作であった。





浪速の突出し
始末仕上三種盛

杉本 亨 会員
浪速割烹 「和亨」



浪速割烹ならではの突出料理の始末仕上げ

江戸～昭和初期まで、大阪料理を記した料理本はそれほど多くはないが、その中には「突出料理」だけをまとめたものがある。豪華すぎても粗末すぎてもだめで、それでいて次の料理に期待感を抱かせる。いわば日本料理版オードブル。今回の試作は令和版の新突出料理ということになるだろう。始末とはケチることではなく食材を活かし切ること。鱧ならば尾の部分、牛肉ならスジ。鱧の尾は、骨切りした後に塩をあて油焼きに。これにチーズ豆腐をゼ

ラチンで函にしたものと合わせ、カラスミのスライスをあしらっている。座付き後の最初の一献に相応しい突出しといえよう。牛スジは5時間程度茹で粗刻みし、管牛蒡に射込んでいる。野菜なら冬瓜の白い部分は麺状にし、蒟蒻の軸等と共に煉り胡麻・砂糖・淡口で作った胡麻地で和える。野菜出汁の始末仕上げでは、鱧の骨に塩をして焼いたものに、白菜・玉葱・人参や蕪などのへたや切れ端を入れ煮出し調味した後に濾している。

総 評

「始末料理とは感じさせないものがあつた」「突出しには、ある程度の始末感が必要と分かった。またそうした料理を楽しんで食してもらえる話の演出も勉強したい」などの意見が寄せられていた。運営委員からは「非常に考えられた突出しだったが、始末という点では牛スジを牛スライスで巻く必要はなかったのでは」とするアドバイスなどもなされた。

